EKŞİLİ PIRASA

MALZEMESİ
1 kg pırasa
4 adet soğan
4 adet domates
Yarım su bardağı zeytinyağı
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet limon suyu
1 tatlı kaşığı salça
1 çay bardağı su

Pırasaların baş kısımlarını kesin. 5-6 santim uzunluğunda parçalar halinde doğrayın. Her parçayı ince ince kıyın. Kaynar suya atın. 15 dakika boyunca haşlayın. Başka bir tencereye soğanları halka halka doğrayın. Yağda pembeleştirin. Fındık büyüklüğünde doğradığınız domatesleri, salçayı ve tuzu soğanlara ilave edin. Pırasalar haşlandıktan sonra soğuk sudan geçirmeden soğan ve domateslere ekleyin. Tencereye 1 çay bardağı su ilave edin. 15 dakika kısık ateşte kapağı kapalı olarak pişirin. Ateşten indirirken üzerine limon suyu dökün. Üzerine ince kıyılmış maydanoz serptikten sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:52596 • adı:EKŞİLİ PIRASA • gönderen:selim • indirme tarihi:24.04.2024 - 08:17